Gegrillte Maiskolben Cajun-Style

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)
4 Maiskolben
100 g Butter

Cajun-Gewürzmischung
Lorbeer getrocknet
Zimtstange
Piment
Wacholderbeeren
Koriandersamen
Fenchelsamen
Salz
Rauchsalz
Pfeffer
Selleriepulver
Zwiebelpulver
Knoblauchpulver
Chilipulver
Cayenne-Pfeffer
Rosmarin
Thymian
Zitronenabrieb

Zubereitung (circa 20 Minuten)
Die Maiskolben gegebenenfalls von den Blättern befreien und in ungesalzenem Wasser 15 Minuten lang kochen. Danach in wenig Öl in einer Pfanne (am besten einer Grillpfanne) rösten. Man kann die Maiskolben aber auch im Backofen oder auf dem Grill rösten.

Nebenbei das Cajun-Gewürz herstellen (man kann es für viele Gerichte verwenden, daher kann man auch eine größere Menge bevorraten.) Lorbeer, Zimtstange, Piment, Wacholder, Koriander und Fenchel in einer Pfanne trocken rösten. Dann in einem Mörser zusammen mit Salz zu einem groben Pulver zermahlen. Alle anderen pulverförmigen Gewürze zugeben, zuletzt gehackten Rosmarin und Thymian sowie Zitronenabrieb in die Mischung geben. Gut vermischen (etwa in einem Schraubglas).

Gegrillte Maiskolben zuerst mit Butter bestreichen, dann mit der Cajun-Gewürzmischung bestreuen.

Maishähnchen im Maismantel

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)
4 Maishähnchen-Brüste (je 120 bus 150 g)
Cajun-Gewürz (siehe Rezept „Maiskolben Cajun Style“)

für den Maismantel
1 Dose Mais (ca. 300 g)
2 EL Erdnussbutter
1 Ei
4 EL Maismehl
Salz
Kurkuma
1/2Tüte Backpulver

für die Rote Salsa
2 reife Tomaten
3 EL Tomatenmark
1 Limette, Abrieb und Saft
1 Schalotte
Koriandergrün
Tabasco
Honig
Cayenne-Pfeffer
Salz
Kreuzkümmel

sowie
3 EL Butterschmalz
Backpapier

Zubereitung (circa 20 Minuten)
Den Dosenmais abtropfen und in ein hohes Gefäß geben. Zwei Esslöffel Mais zur Seite stellen. Erdnussbutter, ein Ei und etwa zwei Esslöffel Maismehl zugeben, sowie Salz, Kurkuma und Backpulver. Nun alles mit dem Pürierstab zu einem glatten, leicht zähen Teig (Konsistenz ähnlich Waffelteig) mixen. Zum Schluss den aufgehobenen Mais in ganzen Körner zugeben.

Tomaten entkernen und zusammen mit Tomatenmark und Limettensaft mixen. Feine Zwiebelwürfel und Koriandergrün zugeben. Würzen mit Limettenabrieb, Tabasco, Honig, Salz, Cayenne-Pfeffer und viel Kreuzkümmel. Separat servieren.

Hähnchen in Streifen schneiden, mit Cajun-Gewürz würzen und in Maismehl wenden. Danach durch den Teig ziehen und in einer mit Backpapier ausgelegten in wenig Butterschmalz braten und dabei durch mehrmaliges Überziehen mit Teig dick ummanteln. Langsam garen, sodass das Hähnchen saftig, aber gar ist. Mit Salsa servieren, dazu passt ein grüner Salat.